

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA SESAME SZECHUAN	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 blanco di webo mediano• 2½ tlp hariña blanco• ½ tlp salo• 1½ lb (680 gr) pecho galiña, corta na strip*• 3½ cuch azeta olijfi• 1½ cuch simiya sesame blanco• 2½ tlp soy sauce preto (Chines)• 2½ tlp vinager cider• 2½ tlp sauce di chili• 2½ tlp azeta sesame• 2½ tlp sucu• 1½ cuch rice wine Chines• 1 tlp Szechuan peppercorn, geroosto• 2½ cuch green onion, gechop fini	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Corta ora cu e pecho ainda ta poco gefreeze.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Bati e blanco di webo hunto cu e hariña y ½ tlp di salo, bash'e den un tayo hundo y agrega e stripnan di galiña. Bira nan pa cubri tur banda, tapanan y laga nan den frigid pa 20 minuut.2. Keinta e wok, agrega e azeta di olijfi y ora e ta cayente, agrega e pida galiñanan y drei-hasa pa 2 minuut of te ora e galiña bira blanco. Saka e galiña cu un cuchara cu buraco y drain nan ariba papel absorbente. Saka e azeta for di e wok y reserva 1 cuch di dje. Seka e wok limpi.3. Bolbe keinta e wok, agrega e cuch di azeta y e simiyanan di sesame y drei-hasa pa 30 seconde of te ora nan na colo di oro. Drei aden awor e soy sauce preto, vinager cider, chili sauce, azeta sesame, sucu, rice wine, Szechuan peppercorn y e green onion. Lag'e cuminza herbe.4. Bolbe hinka e galiña den e wok y drei-hasa pa 2 minuut y zorg pa e galiña ta bon cubri sigur cu e sauce y e simiyanan di sesame.5. Sirbi mesora, cu aroz of salada mezclá.	